

Global Cold Chain Alliance: COVID-19 Información para Almacenes Refrigerados

Versión 4.0

Actualizado al 23 de marzo, 2020



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®

Actualización de documentos

La lista siguiente proporciona una actualización de lo que se ha agregado o editado a esta versión del documento recientemente.

Cambios de la versión 2.0 a la versión 3.0 (publicada el 20 de marzo de 2020)

- Planificación
 - *Añadido y editado: ¿Qué están haciendo otros operadores de almacenes refrigerados para ayudar a mitigar el [riesgo de propagación de COVID-19?](#) (pág. 14)*
 - *Editado: [¿Pueden los empleadores tomar temperatura de los empleados a medida que entran en el trabajo?](#) (pág. 15)*
- Respondiendo
 - *Añadido: Durante el aislamiento los pedidos en el lugar, ¿se considera que el trabajador de suministro de alimentos infraestructura crítica esencial? (pág. 19)*
 - *Añadido: [¿Cómo demuestran nuestros empleados que son infraestructuras críticas esenciales?](#) (pág. 20)*
 - *Añadido: [¿Cómo mantenemos a nuestros empleados sanos dado que pueden estar trabajando horas adicionales?](#) (pág. 22)*
 - *Añadido: ¿Cómo podemos ayudar a reducir el [miedo de los empleados a venir a trabajar?](#) (pág. 23)*
- [Recursos imprimibles y compartibles](#) (pág. 37)
 - *Añadido: ID de EE. UU. imprimible para trabajadores críticos esenciales*
 - *Añadido: Memo para la identificación de trabajadores críticos esenciales*
 - *Añadido: Preguntas frecuentes de los empleados para COVID-19*

Cambios de la versión 3.0 a la versión 4.0 (publicada el 23 de marzo de 2020)

- Planificación
 - *Editado: Reglamento de los Estados Unidos para cuestionar a [los empleados del USDA](#) (pág. 12)*
- Respondiendo
 - *Añadido: [¿Qué protocolos se recomiendan para la industria alimentaria cuando un empleado/cliente da positivo para COVID-19?](#) (pág. 27)*
- [Recursos imprimibles y compartibles](#) (pág. 38)
 - *Añadido: Protocolos recomendados de la industria alimentaria cuando el empleado/cliente da positivo para COVID-19*
 - *Añadido: ID imprimible para trabajadores críticos esenciales (Canadá)*



Agradecimientos

Este documento fue preparado por el personal de la Global Cold Chain Alliance.

La Global Cold Chain Alliance también desea reconocer las contribuciones del Consejo Asesor Científico de la World Food Logistics Organization.

La información promulgada por la Global Cold Chain Alliance no pretende ser un recurso integral con respecto a la industria de almacenamiento con temperatura controlada. Si bien el material se ha compilado con cuidado, GCCA y los autores del manual no han validado toda la información aquí contenida y no asumen ninguna responsabilidad por su uso, precisión o aplicabilidad. Todos los usuarios de la información acuerdan incondicionalmente: (1) no responsabilizar a GCCA ni a los autores de ninguna manera o en ninguna medida por las acciones del usuario o las consecuencias de tales acciones relacionadas con el uso de la información proporcionada y (2) indemnizar a GCCA y a los autores por todos los gastos, honorarios, costos, daños, indemnizaciones u otros montos incurridos relacionados o derivados del uso de la información por parte del usuario. Como se utilizó y menciona anteriormente, GCCA incluyen los socios principales de GCCA y los directores, funcionarios, empleados, voluntarios, miembros y agentes de cada organización

Derechos de autor © 2020 por la Global Cold Chain Alliance.

Todos los derechos reservados.

Ninguna parte de este trabajo puede ser reproducida o transmitida de ninguna forma por ningún medio, electrónico o mecánico, incluyendo fotocopiado y grabación, o por cualquier sistema de almacenamiento o recuperación de información sin el permiso por escrito del titular de los derechos de autor.



Propósito del documento

Este documento debe servir como una "Guía de respuesta rápida" para los miembros de GCCA afectados por la pandemia COVID-19. El contenido de este documento es una colección de información compartida por agencias gubernamentales de buena reputación e instituciones científicas, compilada por GCCA. Si bien **este documento se actualizará a menudo**, los mandatos locales, estatales, provinciales y federales siempre deben tener prioridad sobre el contenido de este documento. Para la seguridad y el bienestar de los empleados y clientes, animamos a nuestros miembros a mantener líneas abiertas de comunicación con las agencias de salud pública en su área.

Esta guía intenta responder a las preguntas comunes que pueden surgir durante cada una de las siguientes cinco etapas de intervención:

1. Antecedentes
2. Planificación
3. Respondiendo
4. Recuperación
5. Recursos

La selección de un elemento en la Tabla de contenido le redirigirá a esa sección de la guía. Este documento ha sido formateado de manera que le permitirá copiar o enviar páginas individuales a su equipo. No dude en difundir la información de la manera que considere apropiada.

GCCA acoge con satisfacción cualquier pregunta en nuestro hilo del Foro de la Comunidad en http://bit.ly/GCCA_COVID19, así como compartir las mejores prácticas aquí http://bit.ly/GCCA_COVID19_Community



Sobre la Global Cold Chain Alliance

Compuesto por sus socios principales, incluida la Internacional Association of Refrigerated Warehouses (IARW), la World Food Logistics Organization Organización (WFLO), la Internacional Refrigerated Transportation (IRTA) y la Controlled Environment Building Association (CEBA), la Global Cold Chain Alliance (GCCA) representa a todas las principales industrias dedicadas a la logística de temperatura controlada. GCCA une a los socios para facilitar la comunicación, la creación de redes y la educación para la industria alimentaria perecedera. Para obtener más información sobre GCCA, visite www.gcca.org.

Visión

La Global Cold Chain Alliance será la autoridad reconocida en la creación de una cadena de frío universalmente sólida donde cada producto conserva calidad e inocuidad a través de cada enlace.

Misión

La Global Cold Chain Alliance une a los socios para ser líderes innovadores en la industria de productos con temperatura controlada.

Puede encontrar más información sobre GCCA y todos sus socios principales en www.gcca.org.

Sobre el Consejo Asesor Científico de GCCA

Desde cuestiones legales hasta preguntas sobre el almacenamiento de alimentos, GCCA y su equipo de expertos en el [Consejo Asesor Científico de WFLO](#) pueden ayudarlo con sus preguntas sobre la cadena de frío a través del Servicio de Investigación de GCCA.

El Consejo Asesor Científico de WFLO es un grupo eminente de científicos en alimentos, expertos en logística y empaques de todo el mundo. El consejo proporciona investigación y asesoramiento de vanguardia a los miembros de la Alianza Global de la Cadena de Frío y sus socios principales.

¿Quiere hacerle una pregunta al Consejo Asesor Científico? [Envíe una consulta hoy.](#)



Tabla de Contenido

Seleccione el elemento de contenido que se dirigirá a esa ubicación en el documento

Antecedentes	8
¿Cómo se propaga el virus?.....	8
¿Puede alguien propagar el virus sin estar enfermo?	8
¿Cuáles son los síntomas de COVID-19?.....	8
Planificación	9
¿Qué pueden hacer las personas para proteger a los demás en el lugar de trabajo?	9
¿Qué puede hacer nuestra organización para proteger a las personas que trabajan y entran en nuestro lugar de trabajo?.....	10
Manejamos los alimentos, ¿cómo garantizamos la seguridad de los alimentos y de nuestros empleados?	11
<i>Estados Unidos</i>	11
<i>Reglamento de los Estados Unidos para cuestionar a los empleados del USDA</i>	12
<i>Canadá</i>	13
<i>Reglamento Canadiense para cuestionar a los empleados de CFIA</i>	13
¿Qué están haciendo otros operadores de almacenamiento en frío para ayudar a mitigar el riesgo de propagación de COVID-19?.....	14
¿Pueden los empleadores tomar temperaturas de los empleados a medida que entran en el trabajo?	15
¿Qué debemos tener en cuenta al crear un plan de respuesta a brotes de enfermedades infecciosas?	16
<i>Desarrollar un Manual de Crisis Específico del Sitio/Plan de Respuesta de Emergencia</i>	17
<i>Mantener la continuidad del negocio</i>	18
Respondiendo	19
Durante los pedidos de refugio en el lugar, ¿se considera que el trabajador de suministro de alimentos es una infraestructura crítica esencial?.....	19
¿Cómo demuestran nuestros empleados que son infraestructuras críticas esenciales?	20
¿Cuánto tiempo puede sobrevivir el virus en ambientes fríos?	21
¿Cómo mantenemos a nuestros empleados sanos dado que pueden estar trabajando horas adicionales?	22
¿Cómo podemos ayudar a reducir el miedo de los empleados a venir a trabajar?	23
¿Con quién debemos ponernos en contacto si se sospecha que uno de mis empleados tiene COVID-19?	24
¿Es COVID-19 una enfermedad reportable bajo las regulaciones de la OSHA??	25

En caso de exposición en el lugar de trabajo, ¿cuál es una respuesta adecuada? ¿cuál es una respuesta apropiada??	26
¿Qué protocolos se recomiendan para la industria alimentaria cuando un empleado/cliente da positivo para COVID- 19?	27
Un trabajador en mi <i>instalación (instalación de procesamiento de alimentos/granja)</i> ha dado positivo para COVID-19. ¿Qué medidas debo tomar para garantizar que los alimentos que compro sean seguros?	28
¿Cómo debemos limpiar y desinfectar después de que una persona sospechosa o confirmada que tenga COVID-19 haya estado en nuestras instalaciones?	29
¿Deberían las instalaciones de alimentos (tiendas de comestibles, instalaciones de fabricación, restaurantes, etc.) realizar algún procedimiento especial de limpieza o saneamiento para COVID-19?	29
Recuperación	30
¿Necesito recordar los productos alimenticios producidos en la instalación durante el tiempo que el trabajador estaba potencialmente derramando el virus mientras trabajaba?	30
Si un trabajador en mi <i>instalación (instalación de procesamiento de alimentos / granja)</i> ha dado positivo para COVID-19, Cierro la instalación? Si es así, ¿por cuánto tiempo?	30
¿Necesito preguntar a otros trabajadores que pueden haber estado expuestos a un trabajador que dio positivo para que COVID-19 se aisle durante 14 días?	30
Recursos	32
Soluciones de mano de obra y de mano de obra	32
<i>Descripciones del trabajo</i>	32
<i>Ley de Empleo</i>	33
Plantillas de comunicación	33
<i>Comunicarse con sus clientes o proveedores</i>	33
<i>Comunicar los cambios de negocios a su personal</i>	35
<i>Comunicar un recordatorio de salud a su personal</i>	36
Recursos imprimibles y compartibles	37
Apéndices	39



Antecedentes

¿Cómo se propaga el virus?

Según el Centro de Control de Enfermedades (CDC):

La mejor manera de prevenir enfermedades es evitar estar expuesto a este virus.

- Se cree que el virus se propaga principalmente de persona a persona.
- Entre personas que están en estrecho contacto entre sí (dentro de aproximadamente 6 pies).
- A través de gotas respiratorias producidas cuando una persona infectada tose o estornuda.
- Estas gotitas pueden caer en la boca o la nariz de las personas cercanas o posiblemente ser inhaladas a los pulmones.

Fuente: [CDC - Cómo protegerse](#) actualizado 3/17/2020

¿Puede alguien propagar el virus sin estar enfermo?

- Se cree que las personas son más contagiosas cuando son más sintomáticas (las más enfermas).
- Puede ser que haya propagación antes de que las personas muestren síntomas; ha habido informes de que esto ocurre con este nuevo coronavirus, pero no se cree que esta sea la forma principal en que el virus se propaga.

Fuente: [CDC - How It Spreads](#) updated 3/17/2020

¿Cuáles son los síntomas de COVID-19?

La infección por SARS-CoV-2, el virus que causa COVID-19, puede causar enfermedades que van de leves a graves y, en algunos casos, puede ser mortal. Los síntomas **suelen incluir fiebre, tos y dificultad para respirar**. Algunas personas infectadas con el virus han reportado experimentar otros síntomas no respiratorios. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, **no han experimentado síntomas en absoluto**.

Según los CDC, los síntomas de COVID-19 pueden aparecer en tan solo 2 días o hasta 14 días después de la exposición.

Fuente: Administración de [Seguridad y Salud Ocupacional](#) de los Estados Unidos actualizada 3/17/2020



Planificación

¿Qué pueden hacer las personas para proteger a los demás en el lugar de trabajo?

1. **Lávese las manos** a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de haber estado en un lugar público, o después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
2. Si el agua y el jabón no están disponibles, **utilice un desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol**. Cubre todas las superficies de tus manos y frótelas hasta que se sientan secas.
3. **Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca** con las manos sin lavar.
4. **Evite el contacto cercano** con personas enfermas.
5. Ponga **la distancia entre usted y otras personas** si COVID-19 se está extendiendo en su comunidad.
6. **Quédese en casa si está** enfermo, excepto para recibir atención médica.
7. **Cúbrase la boca y la nariz** con un pañuelo de papel cuando tose o estornude y tire los tejidos a la basura.
8. **Limpie y desinfecte las superficies frecuentemente tocadas** diariamente. Esto incluye mesas, perillas de la puerta, interruptores de luz, encimeras, asas, escritorios, teléfonos, teclados, inodoros, grifos y fregaderos.

Fuente: [CDC - Cómo protegerse](#) actualizado 3/17/2020



¿Qué puede hacer nuestra organización para proteger a las personas que trabajan y entran en nuestro lugar de trabajo?

1. Animar activamente a los empleados enfermos a quedarse en casa.

- Asegúrese de que sus políticas de licencia por enfermedad sean flexibles y coherentes con las directrices de salud pública y que los empleados estén al tanto de estas políticas.
- Hable con empresas que proporcionan a su negocio empleados contratados o temporales sobre la importancia de que los empleados enfermos se queden en casa y los animen a desarrollar políticas de licencia no punitivas.
- Los empleadores deben mantener políticas flexibles que permitan a los empleados quedarse en casa para cuidar a un miembro enfermo de la familia. Los empleadores deben ser conscientes de que más empleados pueden necesitar quedarse en casa para cuidar a niños enfermos u otros miembros de la familia enfermos.

2. Empleados enfermos separados

- Los CDC recomiendan que los empleados que parecen tener síntomas de enfermedades respiratorias agudas (es decir, tos, dificultad para respirar) a su llegada al trabajo o se enfermen durante el día deben separarse de otros empleados y ser enviados a casa inmediatamente.

3. Haga hincapié en permanecer en casa cuando esté enfermo, en la etiqueta respiratoria y en la higiene de las manos por parte de todos los empleados

- Coloque carteles que fomenten permanecer en casa cuando estén enfermos, toser y estornudar según la etiqueta respiratoria, y la higiene de las manos en la entrada de su lugar de trabajo y en otras áreas del lugar de trabajo donde es probable que se los vea.
- Proporcione agua y jabón, gel para manos a base de alcohol, pañuelos de tejidos y recipientes de eliminación sin contacto para su uso por parte de los empleados. Asegúrese de que se mantengan los suministros adecuados.

4. Realice una limpieza ambiental rutinaria, especialmente para superficies con frecuencia tocadas diariamente.

- No se recomienda ninguna desinfección adicional más allá de la limpieza de rutina en este momento
 - [Recomendaciones de limpieza y desinfección ambiental](#)
 - [Desinfectantes para uso contra SARS-CoV-2](#)
 - [Nuevos productos de lucha coronavirus \(COVID-19\)](#) (PDF)

5. Aconseje a los empleados antes de viajar que revisen los avisos de salud del viajero de los CDC y no viajar si tienen síntomas de enfermedad respiratoria aguda.

Fuente: [CDC - Cómo protegerse, Orientación provisional para empresas y empleadores](#) actualizada 3/17/2020

Manejamos los alimentos, ¿cómo garantizamos la seguridad de los alimentos y de nuestros empleados?

Estados Unidos

La **Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.** publicó su primer conjunto de directrices el 17 de marzo de 2020 en las que se esbozaban recomendaciones específicas para la seguridad alimentaria y la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19). Las directrices ayudan a responder a las siguientes preguntas relevantes:

- ¿Es seguro el suministro de alimentos de EE.UU.? **SÍ** (*ver [respuesta completa](#)*)
- ¿Habrá escasez de alimentos? **NO** (*ver [respuesta completa](#)*)
- ¿A dónde debe ir la industria alimentaria para obtener orientación sobre las operaciones comerciales? (*ver [respuesta](#)*)
- Un trabajador en mi *instalación* (*instalación de procesamiento de alimentos/granja*) ha dado positivo para COVID-19. ¿Qué medidas debo tomar para garantizar que los alimentos que compro sean seguros? (*ver [respuesta](#)*)
- ¿Necesito recordar los productos alimenticios producidos *o almacenados* en la instalación durante el tiempo que el trabajador estaba potencialmente derramando el virus mientras trabajaba? (*ver [respuesta](#)*)
- Si un trabajador en mi *instalación* (*instalación de procesamiento de alimentos /granja*) ha dado positivo para COVID-19, ¿debo cerrar la instalación? Si es así, ¿por cuánto tiempo? (*ver [respuesta](#)*)
- ¿Qué medidas debo tomar para limpiar la instalación/equipo para evitar la propagación de COVID-19? (*ver [respuesta](#)*)
- ¿Necesito preguntar a otros trabajadores que pueden haber estado expuestos a un trabajador que dio positivo para que COVID-19 se autoponga durante 14 días? (*ver [respuesta](#)*)
- ¿Qué medidas están tomando la FDA (y los CDC, socios estatales, etc.) para garantizar que seguimos siendo capaces de abordar los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos durante la pandemia COVID-19? (*ver [respuesta](#)*)

El conjunto completo de respuestas y recursos se puede encontrar aquí: [Seguridad Alimentaria y la Enfermedad del Coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#)

Fuente: *[U.S. Food & Drug Administration](#)*, texto en cursiva añadido por el autor; actualizado 3/18/2020



Reglamento de los Estados Unidos para cuestionar a los empleados del USDA

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) publicó una declaración actualizada el 20 de marzo de 2020 sobre la Orientación del USDA sobre los cuestionarios sanitarios COVID-19. Aquí está un extracto de la declaración completa:

COVID-19 sigue siendo una situación fluida y, por lo tanto, el USDA continuará supervisando e implementando la orientación del gobierno federal y de las autoridades de salud pública aplicables y podrá revisar lo siguiente en consecuencia.

Durante esta pandemia, los empleados de la industria pueden hacer oralmente a los empleados del USDA preguntas sobre COVID-19 antes de permitir la entrada en la instalación. **El USDA permite a la industria pedir oralmente lo siguiente:**

1. Si el empleado del USDA está experimentando síntomas de COVID-19, incluyendo dificultad para respirar, dolores corporales, tos y fiebre de más de 100.4.
2. Si alguien que vive en el hogar del empleado del USDA o alguien que el empleado del USDA está cuidando ha sido diagnosticado con COVID-19 o ha tenido algún contacto reciente con un caso confirmado de COVID-19.
3. En los últimos 14 días, si el empleado del USDA, alguien que vive en el hogar del empleado del USDA, o alguien con quien el empleado del USDA ha estado en contacto cercano o frecuente, o alguien que el empleado del USDA está cuidando, devuelto o hecho una conexión de viaje a través de un CDC Nivel 3 o Nivel 2 país o Departamento de Estado Nivel 3 o Nivel 4 país, por ejemplo, China, Corea, Japón, la Unión Europea, Irán.
4. La industria también puede medir la temperatura de un empleado del USDA a través de un termómetro digital de la frente antes de permitir la entrada en la instalación.

Los empleados del USDA **solo responderán a las preguntas oralmente y no firmarán** ninguna atestación ni enviarán ningún cuestionario escrito.

La **industria tiene la autoridad para determinar si permitir o denegar** la entrada en sus instalaciones en caso de que un empleado del USDA responda afirmativamente a cualquiera de las preguntas anteriores. La industria puede conservar un registro de empleados del USDA a los que se les permite o se les niega la entrada. Sin embargo, la industria **no puede retener ninguna información confidencial o médica** asociada con la respuesta de cualquier empleado del USDA.

Le agradecemos su continuo compromiso con la protección de la salud y la seguridad de todos nuestros empleados durante este difícil momento.

Fuente: Carta a la Gestión de Instalaciones de Establecimiento Regulada por FSIS de la Oficina de Operaciones de Campo del FSIS del USDA, actualizada 3/20/2020



Canadá

La Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) emitió una declaración sobre la inocuidad de los alimentos el 17 de marzo de 2020 como parte de una declaración más amplia. Aquí hay un extracto de la [declaración completa](#):

El CFIA cuenta con medidas firmes para garantizar la inocuidad del suministro de alimentos del Canadá. Actualmente no hay pruebas de **que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión de COVID-19**. La Agencia sigue vigilando de cerca la situación actual en colaboración con nuestros socios federales, provinciales, territoriales e internacionales. Si el CFIA tiene conocimiento de un riesgo potencial para la inocuidad de los alimentos, se tomarán las medidas adecuadas para proteger el suministro de alimentos del Canadá.

Las importaciones y exportaciones de alimentos desde y hacia el Canadá no se ven afectadas actualmente. En caso de que la situación cambie, el CFIA mantendrá actualizada la industria y compartirá información a medida que esté disponible.

Todos los establecimientos con licencia federal canadiense se adhieren a normas rigurosas y aceptadas internacionalmente y requisitos de inocuidad de los alimentos, incluidos fuertes requisitos de saneamiento e higiene.

La Organización Mundial de la Salud ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre la necesidad de que todos los canadienses sigan buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

Para obtener la información más reciente y actualizada sobre COVID-19, visite canada.ca/coronavirus.

Reglamento Canadiense para cuestionar a los empleados de CFIA

La Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) emitió una declaración sobre la inocuidad de los alimentos el 17 de marzo de 2020 como parte de una declaración más amplia. Aquí hay un extracto de la [declaración completa](#):

Tenga en cuenta que los empleados de **CFIA no están en condiciones** de firmar formularios de detección **COVID-19 o documentos similares, ni de ser dirigidos por la industria**. Los empleados de CFIA están obligados a seguir las políticas, procedimientos y términos de empleo establecidos por su empleador, el CFIA. Además, los inspectores de CFIA no están **obligados a compartir información personal** con partes reguladas con respecto a sus viajes personales o condiciones de salud.

Fuente: Gobierno del Canadá – Enfermedad del [coronavirus \(COVID-19\): Información actualizada para la industria](#) 3/18/2020





¿Qué están haciendo otros operadores de almacenamiento en frío para ayudar a mitigar el riesgo de propagación de COVID-19?

Tenga en cuenta que se trata de prácticas de fuentes comunitarias y no recomendaciones oficiales para mitigar el riesgo de propagación de COVID-19.

- **Desinfectar el equipo y las superficies frecuentemente tocadas** antes de que comiencen los turnos y después de que **se completen los turnos**. Las superficies de "alto tacto" incluyen equipos de manipulación de materiales (MHE)/carretillas elevadoras, mesas, pomos de puertas, interruptores de luz, encimeras, asas, escritorios, teléfonos, teclados, inodoros, grifos, paneles de control, pantallas de computadora y monitores. Consulte esta lista de [desinfectantes aprobados por](#) laEPA.
- **Desinfecte el EPP con un spray desinfectante aprobado por la EPA**. El equipo congelador, que incluye chaquetas congeladoras, guantes y sombreros, se puede rociar con spray desinfectante antes y después de que se completen los turnos. Consulte esta lista de [desinfectantes aprobados por](#) laEPA. Una práctica es usar una solución de lejía al 5% pulverizada en el equipo del congelador y pasar el rato para secarse al aire.
- **Limitar o prohibir que los visitantes, incluidos los conductores, entren en las instalaciones**. Alquilar remolques de baño externos para proporcionar a los conductores con baño privado. Asegúrese de que se limpien y desinfecten tan a menudo como los baños permanentes en la instalación.
- **Limite el contacto del conductor con el personal**. Si usted tiene conductores que interactúan con el personal de la oficina, pida a los conductores que usen **desinfectante** de manos antes de entregar el papeleo u otros puntos de contacto físico.
- **Mantenga la alta dirección físicamente separada** entre sí para fines de continuidad del negocio. Los miembros han informado de la realización de sesiones informativas diarias de gestión a través de video conferencia.
- **Limite el movimiento de los miembros del equipo** pidiendo a la administración que no visite varios sitios; en su lugar, que permanezca en un sitio o instalación específica.
- **Tiempos de inicio/fin de turno salteado** para reducir el tráfico comunal en los puntos de entrada y en los vestuarios.
- **Proporcionar almuerzos en caja envueltos individualmente tanto como sea posible**. Esto reduce la necesidad de que los empleados salgan del campus, lo que limita las oportunidades potenciales de exposición. También ofrece la oportunidad de apoyar a los minoristas de alimentos locales que pueden estar sufriendo de negocios reducidos.

- **Solicitar camiones de comida.** Comuníquese con los camiones de comida locales y solicite que vengan a sus instalaciones dado el flujo constante de empleados y conductores en el lugar. Reduce a los empleados de tener que salir del campus mientras sigue apoyando las empresas locales.
- **Designar un espacio para el cuidado de niños** en el lugar dado el cierre escolar y de guarderías, reduciendo la necesidad de que los padres que trabajan tomen un permiso de ausencia (*Nota: Esta sugerencia vino de nuestros miembros europeos. Recomendamos consultar con el asesor legal con respecto a las leyes locales, estatales y federales de cuidado infantil.*)
- **Permita que los empleados lleven un saldo negativo en su tiempo de enfermedad.** Muestre a sus equipos que le importa y trabajará con ellos durante este tiempo difícil, al mismo tiempo que mitiga el riesgo de exposición a otros empleados.

Medidas adicionales que se agregarán a medida que los miembros comparten cómo responden. Visite el http://bit.ly/GCCA_COVID19_Community para participar en la conversación.

Fuente: Foro de miembros de GCCA actualizado 3/20/2020

¿Pueden los empleadores tomar temperaturas de los empleados a medida que entran en el trabajo?

Las directrices de la Comisión de Igualdad de Oportunidades en el Empleo de los Estados Unidos (EEOC) que permiten a las personas medir las temperaturas corporales en los Estados Unidos. Las directrices completas se pueden encontrar [aquí](#). A pesar de que la EEOC publicó esta guía, sigue siendo un examen médico, todavía necesita entrenar a la gente sobre lo que están reuniendo, lo que hará con esa información. Recomendamos que un gerente de recursos humanos o una persona de seguridad hagan ese examen. Pídales que vayan a través de un entrenamiento adicional.

Fuente: [EEOC – Lo que debe saber sobre la ADA, la Ley de Rehabilitación y COVID-19](#) actualizado 3/20/2020

La respuesta general es que probablemente esté bien. Existe cierto riesgo (ADA, EEOC, privacidad), pero creemos que hay menos riesgo de que la acción sea cuestionada debido a la declaración de "pandemia". Dicho esto, la recomendación general es que los empleados/visitantes hagan un cuestionario inicial que evalúe los viajes, la salud general y el contacto. Entonces, sólo las personas que pueden completar el cuestionario satisfactoriamente tendrán su temperatura revisada, ya que otros pueden ser enviados a casa en función de su incapacidad para responder al cuestionario satisfactoriamente. Jackson Lewis tiene experiencia en la preparación de estas pautas/cuestionarios para clientes específicos. Si alguien quiere ayuda para crear un cuestionario o pautas para este escenario, comuníquese con el equipo de expertos en derecho laboral de GCCA en Jackson Lewis.



¿Qué debemos tener en cuenta al crear un plan de respuesta a brotes de enfermedades infecciosas?

Todos los empleadores deben estar preparados para implementar estrategias para proteger a su fuerza de trabajo de COVID-19, garantizando al mismo tiempo la continuidad de las operaciones. Todos los empleadores deben identificar y comunicar sus objetivos, que pueden incluir uno o más de los siguientes: a) reducir la transmisión entre el personal, b) proteger a las personas que corren un mayor riesgo de complicaciones adversas para la salud, c) mantener las operaciones comerciales y (d) minimizar los efectos adversos en otras entidades de sus cadenas de suministro. Algunas de las consideraciones clave a la hora de tomar decisiones sobre respuestas adecuadas son:

- Gravedad de la enfermedad (es decir, número de personas enfermas, hospitalización y tasas de mortalidad) en la comunidad donde se encuentra el negocio.
- Impacto de la enfermedad en los empleados que son vulnerables y pueden estar en mayor riesgo de complicaciones adversas de salud DE COVID-19.
- Prepárese para un posible aumento del número de ausencias de empleados debido a una enfermedad en los empleados y sus familiares, despidos de programas de primera infancia y escuelas K-12 debido a altos niveles de ausentismo o enfermedad.
- Los empleadores deben planear monitorear y responder al ausentismo en el lugar de trabajo. Implemente planes para continuar con sus funciones empresariales esenciales en caso de que experimente un ausentismo superior al habitual.
- Entrena al personal para que realice funciones esenciales para que el lugar de trabajo pueda funcionar incluso si los miembros clave del personal están ausentes.
- Evalúe sus funciones esenciales y la confianza que otros y la comunidad tienen en sus servicios o productos. Esté preparado para cambiar sus prácticas comerciales si es necesario para mantener operaciones críticas (por ejemplo, identificar proveedores alternativos, priorizar clientes o suspender temporalmente algunas de sus operaciones si es necesario).
- Se alienta a los empleadores con más de una ubicación comercial a proporcionar a los gerentes locales la autoridad para tomar las medidas apropiadas descritas en su plan de respuesta a brotes de enfermedades infecciosas comerciales en función de la condición en cada localidad.
- Se recomienda encarecidamente la coordinación con los funcionarios de salud estatales y locales para todas las empresas para que la información oportuna y precisa pueda guiar las respuestas adecuadas en cada lugar donde residen sus operaciones.

Fuente: [CDC – Orientación provisional para empresas y empleadores](#) actualizada el 3/18/2020



Desarrollar un Manual de Crisis Específico del Sitio/Plan de Respuesta de Emergencia

Un manual de crisis hace tres cosas. Identifica la crisis potencial, establece acciones específicas para hacer frente a la crisis e identifica a las personas responsables de llevar a cabo esas acciones.

Cuando se prepare para una crisis, responda a estas preguntas:

- ¿Qué hago como primera respuesta?
- ¿Qué les digo a los empleados?
- ¿Qué les digo a los clientes?
- ¿Cómo respondo a los medios de comunicación?
- ¿Cuáles son mis obligaciones legales?
- Si hay víctimas mortales, ¿cómo se manejará eso?
- ¿Qué papel juega el seguro?
- ¿Cómo puedo minimizar la pérdida de la empresa?
- ¿Cómo puedo preservar la buena voluntad con los clientes y el público?

Cualquier plan de gestión de crisis debe incluir la identificación de un equipo de respuesta a emergencias, información de contacto clave para empleados, contratistas y otras partes interesadas (compañías de seguros, clientes, agencias de seguridad, etc.) y un plan de gestión de respaldo en el evento que la gestión se ve afectada. El plan de respuesta de emergencia debe redactarse de la forma más sucinta posible y estar bien organizado.

Fuente: [Guía de IARW para la gestión eficaz](#) de crisis de almacenes actualizada 3/17/2020

Para obtener documentación del plan de respuesta de **emergencia de ejemplo, listas de comprobación y versiones** de medios, consulte las páginas 35 a 46 del manual.

Asegúrese de que el plan sea flexible e involucre a sus empleados en el desarrollo y la revisión de su plan. Lleve a cabo una discusión o ejercicio enfocado utilizando su plan, para averiguar con anticipación si el plan tiene lagunas o problemas que deben corregirse. Comparta su plan con los empleados y explique qué políticas de recursos humanos, flexibilidades en el lugar de trabajo y de licencia, y beneficios y beneficios estarán disponibles para ellos. Comparta las mejores prácticas con otras empresas de sus comunidades (especialmente las de su cadena de suministro), cámaras de comercio y asociaciones para mejorar los esfuerzos de respuesta de la comunidad.

Fuente: [CDC – Orientación provisional para empresas y empleadores](#) actualizada el 3/18/2020





Mantener la continuidad del negocio

Un plan de continuidad del negocio describe cómo una organización seguirá funcionando durante o después de algunos tipos de emergencia, desastre o evento. El Centro Canadiense de Salud y Seguridad Ocupacional (CCOHS) ha elaborado una publicación gratuita de [15 páginas](#) centrada específicamente en situaciones relacionadas con enfermedades infecciosas. Implica la planificación de cómo se pueden continuar los servicios u operaciones clave. Recordando que cada negocio y operación es único, los temas enumerados en esta publicación ofrecen algunas sugerencias básicas. Tendrá que crear un plan específico que se adapte mejor a sus necesidades empresariales y operativas.

Fuente: [CCOHS – Brotes](#) de enfermedades por gripe y enfermedades del plan de continuidad del negocio Actualizado 3/18/2020



Respondiendo

Durante los pedidos de refugio en el lugar, ¿se considera que el trabajador de suministro de alimentos es una infraestructura crítica esencial?

Sí. El 19 de marzo de 2020, en un Memorándum sobre la identificación de los trabajadores esenciales de la infraestructura crítica durante la respuesta COVID-19, el Departamento de Seguridad Nacional de los Estados Unidos estableció una lista de "Trabajadores esenciales de infraestructura crítica" para ayudar a los funcionarios estatales y locales en su trabajo para proteger sus comunidades, garantizando al mismo tiempo la continuidad de las funciones críticas para la salud y la seguridad públicas, así como la seguridad económica y nacional. La lista identifica:

- **Trabajadores que apoyan comestibles, farmacias y otros minoristas que venden alimentos y bebidas**
- **Empleados del fabricante de alimentos y sus empleados proveedores —incluir a los empleados en la elaboración de alimentos** (envasadores, procesamiento de carne, plantas de queso, plantas lecheras, productos, etc.) instalaciones de ganado, aves de corral, instalaciones de sacrificio de productos del mar; instalaciones de procesamiento de animales y piensos; instalaciones de alimentación humana que producen subproductos para alimentos animales; instalaciones de producción de bebidas y envasado de alimentos;

Fuente: [CISA - IDENTIFYING CRITICAL INFRASTRUCTURE DURING COVID-19](#) updated 3/19/2020

También se señaló en las recientes Directrices de *Coronavirus para América* que "Si usted trabaja en una industria de infraestructura crítica, según lo definido por el Departamento de Seguridad Nacional, tales como servicios de salud y suministro de productos farmacéuticos y **alimentos**, usted tiene una responsabilidad especial para mantener su horario de trabajo normal. Usted y sus empleadores deben seguir las instrucciones de los CDC para proteger su salud en el trabajo".

Fuente: [Las Directrices del Presidente para el Coronavirus para América](#) actualizadas 3/17/2020



¿Cómo demuestran nuestros empleados que son infraestructuras críticas esenciales?

El Departamento de Seguridad Nacional celebró una convocatoria de partes interesadas en la que declararon oficialmente a las empresas agrícolas y de suministro de alimentos como "Infraestructura Crítica". Emitieron este [memorándum](#). Durante la convocatoria y animó a los involucrados en infraestructura crítica a hacer referencia a ella.

GCCA también ha transformado esta lista en una "insignia de identificación de empleado" que nuestras empresas miembros pueden modificar con su logotipo e información de instalaciones. [Plantilla de identificación del empleado de la cadena de suministro de alimentos \(GCCA\)-Versión PDF](#) | [Versión de Word \(editable\)](#)

También recomendamos enviar una copia de forma proactiva a las fuerzas del orden locales. Si bien esta no es una insignia "oficial" de ninguna manera, creemos que compartir proactivamente con la policía local reducirá cualquier confusión en caso de que un empleado sea interrogado en cuanto a por qué están violando la orden dictada por el Gobernante de su país.

Fuente: Recurso generado por GCCA actualizado 3/20/2020



¿Cuánto tiempo puede sobrevivir el virus en ambientes fríos?

Investigadores de los Institutos Nacionales de Salud, Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, UCLA y la Universidad de Princeton examinaron cuánto tiempo sobrevive COVID-19 en el aire, así como en cobre, cartón, plástico y acero inoxidable y luego lo compararon con el SRAS, el coronavirus que surgió a finales de 2002 y mató a casi 800 personas.

Encontraron que COVID-19 era detectable en aerosoles durante hasta tres horas, hasta cuatro horas en cobre y hasta 24 horas en cartón. El nuevo coronavirus también puede durar hasta tres días en plástico y acero inoxidable, concluyeron los científicos, añadiendo la cantidad del virus que queda en esas superficies disminuye con el tiempo. Los aerosoles son partículas sólidas o líquidas que cuelgan en el aire, incluyendo niebla, polvo y gas comúnmente utilizados en procedimientos médicos como ventilación y nebulizadores.

Este estudio se realizó en condiciones de temperatura ambiente.

Todavía no se han completado los estudios sobre la supervivencia de COVID-19 a temperaturas más bajas. Tipos similares de virus pueden sobrevivir más tiempo a temperaturas más bajas, y años en estado congelado. **GCCA continuará actualizando esta sección a medida que surja más investigación.**

Fuente: [CNBC - Coronavirus vive durante horas en partículas de aire y días en superficies, nuevo estudio de EE. UU. muestra](#), Departamento de Salud y Servicios Humanos de [EE. UU. - Nuevo coronavirus estable durante horas en superficies actualizadas](#) 3/18/2020

¿Cómo mantenemos a nuestros empleados sanos dado que pueden estar trabajando horas adicionales?

Durante una pandemia como COVID-19, estas acciones son especialmente cruciales para mantener su bienestar físico y mental. La mayoría de los consejos de salud se pueden reducir a comportamientos simples, como comer una dieta equilibrada, hacer ejercicio y dormir bien.

1. **Nutrición** – Nutrición – Las comidas deben consistir en almidones, proteínas y productos. El curso en línea de GCCA "[Working in Cold Storage: Enhancing Comfort and Productivity](#)" recomienda que los compañeros de equipo que trabajan en ambientes con temperatura controlada consuman entre 2.400 y 4.000 calorías al día, y eviten la cafeína que puede causar deshidratación.
2. **Gimnasio** – **Mientras que usted puede no ser capaz de** ir al gimnasio, está bien caminar, correr, o andar en bicicleta al aire libre, siempre y cuando se mantiene una distancia segura. La actividad física no tiene que significar ir al gimnasio y muchas investigaciones muestran que las actividades cotidianas como caminar, jardinería y limpieza reducen el riesgo de muerte prematura y mejoran la salud general, por lo que cualquier cantidad de movimiento que pueda hacer cuenta.
3. **Estrés y sueño** – **Controlar el estrés y la** ansiedad es crucial para dormir lo suficiente, y dormir lo suficiente es crucial para casi cualquier otro aspecto de su salud.
4. **Limpieza** - Si bien los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos han dicho que la contaminación superficial no parece ser la forma principal en que el virus se propaga (en cambio, es a través de gotas respiratorias expulsadas por una persona enferma), no puede doler limpiar objetos de alto toque como perillas de puertas, barandillas y grifos, además del mantenimiento doméstico regular.
5. **Cuidado de la salud:** posponga las citas médicas no esenciales, como los exámenes físicos anuales y las limpiezas dentales, y el uso de la telemedicina para las citas programadas previamente que deben suceder ahora. Si usted tiene una necesidad médica apremiante, usted puede y todavía debe buscar atención.

Fuente: [Tiempo - Cómo mantenerse física y mentalmente saludable mientras QUE COVID-19 tiene que atascarse en casa., GCCA WFLO Institute Online Learning](#), actualizado 3/19/2020



¿Cómo podemos ayudar a reducir el miedo de los empleados a venir a trabajar?

El brote de Coronavirus puede ser estresante para las personas. El miedo y la ansiedad por una enfermedad pueden ser abrumadores y causar emociones fuertes en adultos y niños. Hacer frente al estrés hará que tú, las personas que te importan y tu comunidad sean más fuertes.

Muchos de los miembros europeos de GCCA, que experimentaron este brote varias semanas antes que las Américas, han compartido que vieron una correlación significativa entre la comunicación proactiva con los empleados y el menor ausentismo entre su fuerza de trabajo. No se puede subestimar el valor de la comunicación proactiva y transparente. Consulte la sección de recursos de esta guía para obtener un documento de preguntas frecuentes del empleado editable.

Además, apoye a sus empleados animándolos a:

- [Comparta los hechos](#) sobre COVID-19 y entienda el riesgo real para ellos y las personas que les importan. Cuando comparte información precisa sobre COVID-19, puede ayudar a que las personas se sientan menos estresadas y se conecten con ellas.
- Tome descansos para ver, leer o escuchar noticias, incluidas las redes sociales. Escuchar sobre la pandemia repetidamente puede ser molesto.
- Cuida tu cuerpo. Respire profundamente, estírese o medite. Trate de comer comidas saludables y equilibradas, haga ejercicio regularmente, duerma mucho y evite el alcohol y las drogas.
- Haga tiempo para relajarse. Haz tiempo para otras actividades que disfrutes.
- Conéctate con otros. Hable con personas en las que confía acerca de sus preocupaciones y cómo se siente.

Fuente: [CDC – Manage Anxiety & Stress](#) updated 3/19/2020



¿Con quién debemos ponernos en contacto si se sospecha que uno de mis empleados tiene COVID-19?

1. **Llame a su médico:** Si cree que ha estado expuesto a COVID-19 y presenta fiebre y síntomas, como tos o dificultad para respirar, llame a su proveedor de atención médica para obtener consejo médico. Asegúrese de llamar antes de ir al consultorio del médico o a la sala de emergencias, y le dirán qué hacer.

O llame a su Departamento de Salud Local:

Si no tiene un médico de rutina, póngase en contacto con su departamento de salud local y ellos podrán redirigirlo a los recursos adecuados.

Use una máscara facial : Si es posible, póngase una mascarilla antes de entrar en el edificio. Si no puede, trate de mantener una distancia segura de otras personas (al menos 6 pies/3 metros de distancia). Esto ayudará a proteger a las personas en la oficina o sala de espera.

2. **Siga las instrucciones de atención** médica de su proveedor de atención médica y del departamento de salud local. Sus autoridades sanitarias locales le darán instrucciones sobre cómo verificar sus síntomas e informar información.

Contactos comerciales

Los CDC recomiendan encarecidamente a todas las empresas que se coordinen con el Consejo de Epidemiólogos Estatales y Territoriales (CTSE) para que la información oportuna y precisa pueda guiar las respuestas adecuadas en cada lugar donde residen sus operaciones.

Fuente: [CDC - Qué hacer si está enfermo](#), [CSTE- Después de horas/EPI-On-Call Contact Listas](#) de contactos actualizadas 3/17/2020



¿Es COVID-19 una enfermedad reportable bajo las regulaciones de la OSHA??

Los casos de COVID-19 **no son reportables** (es decir, obligación de **notificar a OSHA por teléfono o por escrito**) para cualquier empleador, a menos que haya una exposición conocida en el lugar de trabajo a COVID-19 (como en el caso de un entorno sanitario) y haya una muerte u hospitalización por un período de 24 horas o más. Además, los empleadores sólo están obligados a registrar (es decir, hacer una notación en sus registros OSHA 300, si es necesario mantenerlos) si la instancia de COVID-19 está relacionada con el trabajo y resulta en pérdida de tiempo o tratamiento médico más allá de los primeros auxilios.

Los empleadores no deben presumir que una instancia de COVID-19 está relacionada con el trabajo y deben evaluar caso por caso. Para la mayoría de las industrias, la ocurrencia de COVID-19 será de la propagación del contacto comunitario o personal, y no estará vinculada específicamente a una exposición relacionada con el trabajo. Sin embargo, los empleadores en el ámbito de la atención de la salud tendrán diferentes obligaciones de presentación de informes y registro, ya que se puede suponer que habrán tenido contacto laboral dada la pandemia actual.

Fuente: [Jackson Lewis](#) actualizado 3/18/2020



En caso de exposición en el lugar de trabajo, ¿cuál es una respuesta adecuada? ¿cuál es una respuesta apropiada??

En todos los lugares de trabajo donde puede ocurrir la exposición a COVID-19, la identificación y el aislamiento rápidos de individuos potencialmente infecciosos es un primer paso crítico para proteger a los trabajadores, visitantes y otras personas en el lugar de trabajo.

1. Aislar inmediatamente a las personas sospechosas de tener COVID-19. Mueva a las personas potencialmente infecciosas a un lugar alejado de los trabajadores, los clientes y otros visitantes.
2. Tome medidas para limitar la propagación de las secreciones respiratorias infecciosas de la persona, incluso proporcionándoles una máscara facial y pidiéndoles que la usen, si pueden tolerarlo.
3. Si es posible, aisle a las personas sospechosas de tener COVID-19 por separado de las personas con casos confirmados de virus para evitar una transmisión adicional, incluso en los servicios de detección, triaje o atención médica.
4. Restringir el número de personal que entra en áreas de aislamiento, incluida la habitación de un paciente con sospecha/confirmado COVID-19.
5. Proteja a los trabajadores en estrecho contacto* con la persona enferma mediante el uso de ingeniería adicional y control administrativo, prácticas de trabajo seguras y EPI.

**CDC define el "contacto cercano" como de aproximadamente seis (6) pies (aproximadamente dos metros) de una persona infectada o dentro de la habitación o área de cuidado de un paciente infectado durante un período prolongado mientras no usa ePP recomendado. El contacto estrecho también incluye los casos en los que hay contacto directo con secreciones infecciosas sin usar el EPP recomendado. El contacto cercano generalmente no incluye interacciones breves, como pasar por delante de una persona.*

Fuente: [U.S. OSHA – Control and Prevention](#) actualizado 3/18/2020



¿Qué protocolos se recomiendan para la industria alimentaria cuando un empleado/cliente da positivo para COVID- 19?

La Administración de Alimentos y Medicamentos en colaboración con la coalición más amplia de la industria alimentaria ha creado un protocolo de qué hacer cuando hay una prueba positiva. Aquí hay un extracto de la [declaración completa](#):

Las instalaciones de producción de alimentos, distribuidores y mayoristas son parte de la "infraestructura crítica" de nuestra nación y deben permanecer operativas para alimentar al país. Enfoques incoherentes para reaccionar ante un empleado que da positivo para COVID-19 tiene el potencial de poner en peligro nuestro sistema alimentario. Este documento recomienda un enfoque consistente en cómo una empresa puede continuar las operaciones en caso de que una persona haya dado positivo, dada la pandemia global COVID-19 y la alta transmisibilidad de este virus respiratorio de persona a persona. Esta guía se basa en la orientación de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades y la OSHA, y cubrirá recomendaciones sobre:

- Pasos a tomar cuando un empleado da positivo para COVID-19 (un caso confirmado) o tiene síntomas asociados con COVID-19—tos, fiebre, dolor de garganta, dificultad para respirar (presuntivo o caso sospechoso)
- Pasos a tomar cuando un empleado/visitante de la instalación está expuesto (en contacto cercano) a una persona que es positiva para COVID-19

Fuente: [FDA - Protocolos recomendados de la industria alimentaria Cuando el empleado/cliente da positivo para COVID- 19](#) 22 marzo de 2020 actualizado 3/23/2020



Un trabajador en mi *instalación (instalación de procesamiento de alimentos/granja)* ha dado positivo para COVID-19. ¿Qué medidas debo tomar para garantizar que los alimentos que compro sean seguros?

Por lo general, se cree que los coronavirus se propagan de persona a persona a través de gotas respiratorias. **Actualmente, no hay pruebas que respalden la transmisión de COVID-19 por alimentos.** A diferencia de los virus gastrointestinales transmitidos por los alimentos (GI) como el norovirus y la hepatitis A que a menudo enferman a las personas a través de alimentos contaminados, el SARS-CoV-2, que causa COVID-19, es un virus que causa enfermedades respiratorias. No se sabe que la exposición a este virus sea una vía de transmisión.

Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo de su posible exposición a COVID-19 en el lugar de trabajo, pero mantener la confidencialidad. Los empleados enfermos deben seguir el qué hacer de los CDC si usted está enfermo con la enfermedad del [coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#). Los empleadores deben consultar con el departamento de salud local para obtener orientación adicional.

Si bien la responsabilidad principal en este caso es tomar las medidas apropiadas para proteger a otros trabajadores y personas que podrían haber estado en contacto con el empleado enfermo, las instalaciones deben redoblar sus esfuerzos de limpieza y saneamiento para controlar cualquier riesgo que podrían estar asociados con trabajadores que están enfermos independientemente del tipo de virus o bacterias. Por ejemplo, se requieren instalaciones para mantener instalaciones limpias y desinfectadas y superficies de contacto con alimentos.

Véase: Regla final de [la FSMA para los controles preventivos de alimentos humanos](#).

- Las instalaciones de alimentos deben utilizar productos "desinfectantes" registrados por la EPA en sus prácticas de limpieza y desinfección.
- Además, existe una lista de productos "desinfectantes" registrados por la EPA para COVID-19 en la lista de [desinfectantes para uso contra SARS-CoV-2](#) que han calificado bajo el programa de [patógenos virales emergentes](#) de la EPA para su uso contra SARS-CoV-2, el coronavirus que causa COVID-19.
- **IMPORTANTE : Consulte las directrices sobre** la etiqueta del producto para si estos productos desinfectantes son seguros y se recomiendan para su uso en áreas de fabricación de alimentos o establecimientos de alimentos.

Fuente: Texto de la pregunta en cursiva de la Administración de Alimentos y Medicamentos de [Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.](#) editado por el autor actualizado 3/18/2020



¿Cómo debemos limpiar y desinfectar después de que una persona sospechosa o confirmada que tenga COVID-19 haya estado en nuestras instalaciones?

Tiempo y ubicación de la limpieza y desinfección de superficies

- En una escuela, guardería, oficina u otra instalación que no aloje a personas durante la noche:
 - Se recomienda cerrar las zonas utilizadas por los enfermos y esperar tanto como sea práctico antes de comenzar la limpieza y la desinfección para minimizar el potencial de exposición a gotas respiratorias. Abra puertas y ventanas exteriores para aumentar la circulación de aire en la zona. Si es posible, espere hasta 24 horas antes de comenzar la limpieza y desinfección.
 - El personal de limpieza debe limpiar y desinfectar todas las áreas (por ejemplo, oficinas, baños y áreas comunes) utilizadas por los enfermos, centrándose especialmente en superficies con frecuencia tocadas.

Fuente: CDC - Recomendaciones de [limpieza y desinfección ambiental actualizadas](#) 3/17/2020

¿Deberían las instalaciones de alimentos (tiendas de comestibles, instalaciones de fabricación, restaurantes, etc.) realizar algún procedimiento especial de limpieza o saneamiento para COVID-19?

Los CDC recomiendan la limpieza rutinaria de todas las superficies frecuentemente tocadas en el lugar de trabajo, como estaciones de trabajo, encimeras y pomos de las puertas. Utilice los agentes de limpieza que normalmente se utilizan en estas áreas y siga las instrucciones de la etiqueta. Los CDC no recomiendan ninguna desinfección adicional más allá de la limpieza de rutina en este momento.

Vea los productos desinfectantes registrados por la EPA en la [lista de desinfectantes para uso contra SARS-CoV-2](#) que han calificado bajo el programa de [patógenos virales emergentes](#) de la EPA para su uso contra SARS-CoV-2, el coronavirus que causa COVID-19.

Los restaurantes y establecimientos de alimentos al por menor están regulados a nivel estatal y local. Los reguladores estatales, locales y tribales utilizan el [Código de Alimentos](#) publicado por la FDA para desarrollar o actualizar sus propias reglas de seguridad alimentaria. Por lo general, los fabricantes de alimentos regulados por la FDA están obligados a mantener instalaciones limpias, incluyendo, según corresponda, superficies de contacto con alimentos limpios y desinfectados, y a tener planes de seguridad alimentaria en su lugar. Los planes de seguridad alimentaria incluyen un análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos e incluyen procedimientos para mantener instalaciones limpias y desinfectadas y superficies de contacto con alimentos. Véase: Regla final de [la FSMA para los controles preventivos de alimentos humanos](#).



Recuperación

¿Necesito recordar los productos alimenticios producidos en la instalación durante el tiempo que el trabajador estaba potencialmente derramando el virus mientras trabajaba?

No prevemos que los productos alimenticios deban ser retirados o retirados del mercado debido a COVID-19, ya que actualmente no hay pruebas que respalden la transmisión de COVID-19 asociado con envases de alimentos o alimentos.

Además, se requieren instalaciones para controlar cualquier riesgo que pueda estar asociado con los trabajadores que están enfermos, independientemente del tipo de virus o bacterias. Por ejemplo, se requieren instalaciones para mantener instalaciones limpias y desinfectadas y superficies de contacto con alimentos.

Fuente: Administración de [Alimentos y Medicamentos](#) de los Estados Unidos actualizada 3/18/2020

Si un trabajador en mi instalación (instalación de procesamiento de alimentos / granja) ha dado positivo para COVID-19, Cierro la instalación? Si es así, ¿por cuánto tiempo?

Las instalaciones de alimentos deben seguir los protocolos establecidos por los departamentos de salud locales y estatales, que pueden variar dependiendo de la cantidad de propagación comunitaria de COVID-19 en un área determinada. Estas decisiones se basarán en el riesgo para la salud pública de la transmisión de persona a persona, no en la inocuidad de los alimentos.

Fuente: Texto de la pregunta en cursiva de la Administración de Alimentos y Medicamentos de [EE.UU.](#) editado por el autor actualizado 3/18/2020

¿Necesito preguntar a otros trabajadores que pueden haber estado expuestos a un trabajador que dio positivo para que COVID-19 se aíse durante 14 días?

Los empleadores deben seguir las pautas establecidas por las autoridades estatales y locales. Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, los empleadores deben informar a sus compañeros de trabajo de su posible exposición a COVID-19 en el lugar de trabajo, pero mantener la confidencialidad. Los empleados enfermos deben seguir la enfermedad de los CDC si usted está enfermo con la enfermedad del [coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#). Los empleadores deben consultar con el departamento de salud local para obtener orientación adicional.

Fuente: Administración de Alimentos y Medicamentos de [eE.UU.](#) actualizada 3/18/2020





¿Cuándo es seguro que un empleado infectado vuelva a trabajar?

Las personas con COVID-19 que se han quedado en casa (aisladas en el hogar) pueden detener el aislamiento del hogar en las siguientes condiciones:

- *Si no se le hace una prueba* para determinar si todavía es contagioso, puede salir de casa después de que hayan sucedido estas tres cosas:
 - No ha tenido fiebre durante al menos 72 horas (es decir, tres días completos sin el medicamento de uso que reduce la fiebre) AND
 - Otros síntomas han mejorado (por ejemplo, cuando la tos o la dificultad para respirar han mejorado) AND
 - Han pasado al menos 7 días desde que aparecieron los síntomas por primera vez
- *Si te hace la prueba* para determinar si sigues siendo contagioso, puedes salir de casa después de que hayan sucedido estas tres cosas:
 - Ya no tiene fiebre (sin el medicamento de uso que reduce la fiebre) AND
 - otros síntomas han mejorado (por ejemplo, cuando la tos o la dificultad para respirar han mejorado) y usted recibió dos pruebas negativas seguidas, con 24 horas de diferencia. Su médico seguirá las pautas de [indicadas por el Centro de Control de Enfermedades](#).

Fuente: [CDC - Qué hacer si está enfermo](#) actualizado 3/17/2020



Recursos

Soluciones de mano de obra y de mano de obra

Reconocemos que los miembros del almacén de IARW podrían necesitar ayuda para encontrar asociados adicionales para recargar muchos roles dentro de la instalación del almacén en caso de que una o más de las pruebas de su compañero de equipo sean positivas para COVID-19 y estén fuera del trabajo durante un período prolongado de tiempo. En ese caso, comuníquese con agencias de recursos humanos o de personal locales con las que pueda apoyarse para reclutar personal temporal.

Descripciones del trabajo

Si necesita registrar posiciones rápidamente, utilice las descripciones de posición de almacén estándar en la Guía de IARW para la administración eficaz de almacenes. Se proporcionan plantillas de descripciones de trabajos que los miembros pueden usar fácilmente fuera de la estantería para sus propios fines.

[Descargue la Guía para la Administración Efectiva de Almacenes](#)



Ley de Empleo

Reciba orientación legal sobre cuestiones de derecho laboral y temas relacionados con COVID-19 en su país. En Estados Unidos, GCCA tiene una relación especial con abogados de empleo en la firma Jackson Lewis. A través de esta relación especial, los abogados de Jackson Lewis ayudarán a los miembros a entender si necesitan asistencia legal con cuestiones laborales y laborales sin costo alguno. Si se determina que se necesita asistencia legal, los miembros recibirán un 15% de descuento en las tarifas de Jackson Lewis si deciden usar a Jackson Lewis como su representación legal. Puede ponerse en contacto con el personal de GCCA primero o con Rachel Ehlers directamente para cualquier pregunta relacionada con COVID-19.

Rachel Ehlers, Abogada, Jackson Lewis P.C. Direct: +1 512 362 7409

Rachel.Ehlers@jacksonlewis.com

Plantillas de comunicación

Comunicarse con sus clientes o proveedores

Estimado Cliente (o Proveedor), Con los impactos de COVID-19 en nuestra comunidad empresarial local ya vigente, además de una buena higiene de manos y precauciones de sentido común con sus empleados y clientes,

[nombre de la empresa] anima a todas las empresas locales a considerar lo siguiente:

Para su negocio: Prepárese para impactos económicos negativos.

- Capital: Cree, confirme o amplíe su línea de crédito.
- Personal: Desarrollar planes de personal para diferentes niveles de clientes e ingresos (¿cómo se ve un plan de escenario del 80%?).
- Seguro: Consulte con su proveedor de seguros para entender su cobertura y opciones.

Para sus clientes: Haga su lugar de negocio lo más higiénico posible y comunique lo que está haciendo a los clientes, para que se sientan cómodos visitando.

Para sus empleados: Compruebe, modifique y comunique las políticas de recursos humanos con respecto al trabajo remoto, la licencia por enfermedad y la compensación durante la crisis de salud. Intente asegurarse de que sus políticas sean lo más flexibles y no punitivas posible. Se debe alentar a los empleados enfermos a quedarse en casa.

Para su flujo de trabajo: entrene a los empleados para funciones clave para que las programaciones diarias puedan continuar relativamente ininterrumpidamente por posibles ausencias de empleados. Cuando proceda, considere la posibilidad de escalonar las horas de inicio y finalización para reducir un gran número de personas que se unen al mismo tiempo; y crear y probar sistemas de colaboración de empleados remotos (considere aplicaciones como Slack y Zoom).



Para su flujo de efectivo: Comuníquese con su arrendador (o inquilinos) y prestamistas sobre las expectativas y solicite flexibilidad (mejor tener esa conversación ahora).

Para ti mismo: Come bien, duerme y haz ejercicio. Cuidarse en este tiempo de estrés mejorará su resistencia a la infección y la resiliencia en el manejo de situaciones de negocios difíciles. Y por supuesto, lávate las manos todo el tiempo y no te toques la cara, ni a nadie más, para el caso.

Para su empresa: Para que podamos servirle mejor, necesitamos saber y compartir lo que nuestros miembros están haciendo para gestionar los riesgos. Con ese fin, por favor díganos lo que está funcionando y lo que necesita de nosotros!

Nuestra oficina [permanecerá abierta] ó [tiene horas reducidas] como una "Zona Libre de apretones de manos" y somos un ["ir" en todos los próximos envíos] O [cancelar próximos eventos]. Por favor, mantenga un ojo en nuestro sitio web para obtener actualizaciones sobre eventos, noticias de la empresa y recursos para ayudar a su negocio a capear este tiempo difícil.



Comunicar los cambios de negocios a su personal

El [nombre de la empresa] se compromete a proporcionar un entorno de trabajo seguro para usted y a minimizar el impacto económico y empresarial potencial para nuestros clientes. Queremos asegurarle que tenemos un plan para abordar la situación actual de COVID-19. Para garantizar un lugar de trabajo seguro y productivo, se seguirán las siguientes estrategias:

- Continuaremos [realizando negocios como de costumbre] [revisaremos nuestros días y horas abiertos a] [listar horas de operación.]
- Evaluaremos los viajes de negocios a medida que se acerquen.
- Se le recomienda usar las normas de [etiqueta respiratoria](#) y prácticas seguras de lavado de [manos](#). Además, se le recomienda utilizar desinfectante de manos para complementar el lavado de manos o cuando el lavado de manos no es una opción.
- Se le pide que se quede en casa si está enfermo. Si llegas al trabajo enfermo serás enviado a casa.
- Somos conscientes del impacto que las escuelas cerradas, guarderías para niños o guarderías para adultos tienen en muchos de ustedes. Si se ve afectado por un cierre, notifíquelo a su supervisor. Los supervisores pueden coordinar el trabajo desde casa caso por caso.

Debido al potencial de que usted o un miembro de la familia puedan enfermarse o que nuestras oficinas necesiten cerrar con poca antelación, le pedimos que lleve su computadora portátil a casa cada noche. Si no tiene un ordenador portátil, uno estará disponible para usted.

Como se indicó anteriormente, tenemos un plan para ayudar a garantizar su seguridad. Seguiremos siguiendo los consejos del gobierno y las organizaciones de salud para determinar los próximos pasos.



Comunicar un recordatorio de salud a su personal

Asunto: ¿Qué podemos hacer durante este tiempo para reducir el riesgo de COVID-19?

Estimados empleados,

Nuestro papel como empresa para asegurar el suministro de alimentos del país ha sido reconocido por el **Departamento de Seguridad Nacional (o el que aplique en su país) como parte de la infraestructura crítica del país**. Su papel y capacidad para mantenerse saludable es primordial para llevar a cabo esta misión. **Entonces, ¿qué puede hacer cada uno de nosotros?**

1. **Lávese las manos** a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de haber estado en un lugar público, o después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
2. Si el agua y el jabón no están disponibles, **utilice un desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol**. Cubra todas las superficies de tus manos y frótelas hasta que se sientan secas.
3. **Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca** con las manos sin lavar.
4. **Evite el contacto cercano** con personas enfermas.
5. Ponga **la distancia entre usted y otras personas** si COVID-19 se está extendiendo en su comunidad practicando el distanciamiento social.
6. **Quédese en casa si está enfermo**, excepto para recibir atención médica.
7. **Cúbrase la boca y la nariz** con un pañuelo de papel cuando tose o estornude y tire los tejidos a la basura.
8. **Limpie y desinfecte las superficies frecuentemente tocadas** diariamente. Esto incluye mesas, perillas de la puerta, interruptores de luz, encimeras, asas, escritorios, teléfonos, teclados, inodoros, grifos y fregaderos.

Fuente: [CDC - Cómo protegerse](#) actualizado 3/17/2020

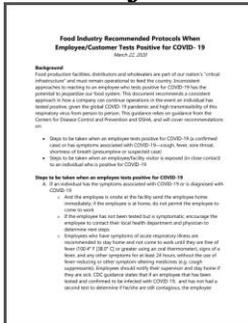
Gracias por su continua diligencia y esfuerzo para garantizar que mantenemos nuestro lugar de trabajo lo más seguro y saludable posible. Continuaremos haciendo un seguimiento de la información relevante del gobierno y las organizaciones de salud a medida que descubramos los próximos pasos.

Por favor, póngase en contacto con nosotros con cualquier pregunta o inquietud.

Recursos imprimibles y compartibles

Seleccione un recurso que se dirigirá a una versión para compartir o imprimir

Food Industry Recommended Protocols When Employee/Customer Tests Positive for COVID-19



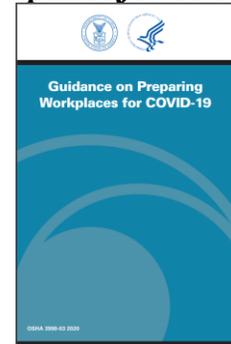
Fuente: FDA, Food Industry Coalition 3/23/2020

Memo for Identification of Essential Critical Infrastructure Workers During COVID-19 Response



Fuente: Departamento de Seguridad Nacional de los Estados Unidos - CISA 3/20/2020

Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19



Fuente: OSHA/HHS 3/18/2020

Printable ID for Essential Critical Worker (US)



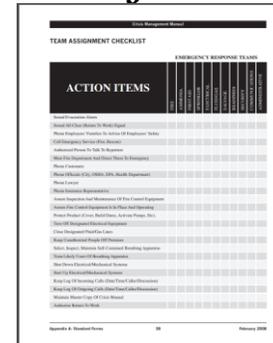
(PDF? Palabra-editable)
Source: Cybersecurity & Infrastructure Security Agency, GCCA 3/20/2020

The President's Coronavirus Guidelines for America



Fuente: OSHA/HHS 3/18/2020

Crisis Management Manual



Fuente: Guía de IARW para la gestión eficaz de crisis de almacén 3/18/2020

ID imprimible para Trabajador Esencial (Español Latam)



(PDF? Palabra-editable)
Fuente: GCCA - Gobierno del Guatemala, GCCA 3/20/2020

Employee FAQ for COVID-19



(PDF? Palabra-editable)
Fuente: Consejo Legislativo de Pequeñas Empresas, GCCA 3/20/2020

Canadian Coronavirus disease: Awareness resources posters



Fuente: Gobierno de Canadá 3/18/2020

Apéndices

	Título	Organización/Autor	Fecha de publicación
Apéndice A	<u>¿Se puede transmitir el nuevo tipo de coronavirus a través de alimentos y objetos?</u>	Instituto Federal Alemán para la Evaluación de Riesgos	24 de febrero de 2020
Apéndice B	<u>Productos antimicrobianos registrados de la EPA para su uso contra el nuevo coronavirus SARS-CoV-2, la causa de COVID-19</u>	Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA)	03 de marzo de 2020



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®

Socios principales



Alianza Mundial para la Cadena Fría
241^{18th} Street South, Suite 620, Arlington, VA, 22202

